

а 2002 0221

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к получению консервов из нута в томатном соусе.

Способ производства консервов из нута в томатном соусе включает подготовку нута, его замачивание в воде, бланширование паром, охлаждение в воде, фасовку и заливку томатным соусом, укупоривание и стерилизацию полученного продукта. Томатный соус, которым заливают нут, содержит томатную пасту, соль поваренную, сахар, душистый перец, листья базилика, чабреца, лавра и стебли сельдерея.

П. формулы: 1